

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Лучесская основная школа им. В.Ф. Михалькова**

**Оценочный лист  
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся**

Дата и время проведения проверки: 11.01.2024

Члены Комиссии, проводившие проверку: Квашнина М.А., Бодунова М.В, Русакова Е.А.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:	___	
	– к раковинам для мытья рук;	_+_	
	– мылу и антисептикам;	___+	
	– средствам для сушки рук	___+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	___+	
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
3	Помещение для приема пищи чистое	+___	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	+	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	+	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	+	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	+___	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+___	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	_+_	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	___+	
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	___+	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	+	
<b>Рацион питания</b>			

13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	+	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	__+	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	+	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	__+__	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	__+	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	+	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
<b>Культура обслуживания</b>			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	__+	

Члены комиссии:

Квашнина М.А.

Бодунова М.В.

Русакова Е.А.